



## Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta

Un Verdejo biologico della regione di Rueda

**Descrizione:**

Con questo vino, la star dell'enologia di Bordeaux Michel Rolland dimostra ancora una volta la sua passione e il suo know-how. Con Javier Galarreta, ha creato un seducente vino bianco, maturato per 2 mesi in barrique, particolarmente delizioso con pesce e crostacei.

**Profilo aromatico:**

Giallo dorato brillante con riflessi verdi. Naso seducente di agrumi canditi, pesca bianca e frutta tropicale (mango e ananas), con note di mela cotogna, fiori bianchi e un accenno di vaniglia. Al palato è corposo, con un bell'equilibrio tra la dolcezza mielosa della frutta e le note agrumate. Fiori d'arancio e citronella nel finale esotico.

**Ideale con:**

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Spagna

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Verdejo

**Numero articolo:** 0746420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Verdejo
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.